



# Wilde Rose

Hotel • Restaurant

	€
<b>Kleiner Gärtnersalat mit Croutons</b> <i>Small salad with baguette</i>	4,80
<b>Fränkische Leberknödelsuppe</b> <i>Beef stock with liver dumplings</i>	5,50
<b>Cremesuppe der Saison</b> <i>soup of day</i>	6,50
<b>Röstklöße</b> mit Ei, Zwiebeln und Salat <i>Roasted dumplings with egg, onions and salad</i>	10,50
<b>Veganes Pfannengemüse</b> mit Tomatensauce und Falafel <i>Vegan stir-fry vegetables with tomato sauce and falafel</i>	12,90
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Bergkäse und Röstzwiebeln <i>Homemade cheese noodles with spicy cheese and fried onions</i>	12,90
<b>Spinatknödel und Bergkäsenocken</b> in Butter geschwenkt <i>Spinach dumplings and mountain cheese dumplings tossed in butter</i>	13,90
<b>Backfisch</b> mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat <sup>2</sup> <i>Baked fish filet with remoulade sauce and potato salad</i>	14,50
<b>und unsere Karpfen aus dem Aischgrund vom Fisch Jakob:</b>	
<b>Karpfen gebacken, „Nürnberger Art“ oder mit Pfefferpanade</b> dazu Salat mit Kartoffelsalat	
<i>Baked carp with or without pepper, potato salad and salad</i>	mittel 15,80 groß 21,20 als Filet 21,50
<b>Karpfen „Blau“</b> <b>aus dem Frankenweinsud mit Wurzelgemüse,</b> dazu Sahnemeerrettich, zerlassene Butter und Kartoffeln	
<i>Carp "Blue" from the Franconian wine stock with root vegetables,</i>	mittel 15,80 groß 21,20



# Wilde Rose

Hotel • Restaurant

<b>1 Paar Fränkische Bauernbratwürste (190 gr.)</b> von der Metzgerei Fuchs aus Ebern mit Sauerkraut und Kartoffelpüree mit hausgemachtem Kartoffelsalat	<b>8,90</b> <b>8,90</b>
<i>1 pair of farmer's sausages with sauerkraut and mashed potatoes or homemade potato salad</i>	
<b>Bamberger Wurstpfanne</b> mit geb. Leberwurst und Bratwurst <sup>2,4,14</sup> , dazu Sauerkraut und Kloß <i>Bamberg sausage pan with liver sausage and bratwurst served with dumpling and sauerkraut</i>	<b>12,50</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Kartoffelsalat <sup>1</sup> <i>escalope "Wiener Art" with potatoes salad</i>	<b>14,40</b>
<b>Großer Gärtnersalat - knackig und bunt</b> mit gebratenen Hähnchenstreifen und Baguette <i>Large salad with fried chicken strips and baguette</i>	<b>14,50</b>
<b>Schäufelra in Dunkelbiersauce</b> mit Wirsing und Kloß <sup>1,3,5</sup> <i>Schäufelra (pork) in dark beer sauce with savoy cabbage and dumpling</i>	<b>14,90</b>
<b>Fränkisches Bratentöpfchen</b> mit Käsespätzle und Röstzwiebeln <sup>3</sup> <i>Franconian roast pot with cheese noodles and fried onions</i>	<b>14,90</b>
<b>Fränkischer Sauerbraten</b> mit Rotkraut und Kloß <sup>1,3</sup> <i>Roasted beef with red cabbage and dumpling</i>	<b>16,20</b>
<b>Tafelspitz in Meerrettichsauce</b> <sup>3</sup> mit Preiselbeeren <sup>3</sup> und Kartoffeln <i>Boiled beef in horseradish sauce with cranberries and potatoes</i>	<b>16,20</b>
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <i>Veal liver "Berlin style" with fried apple slices, roasted onions and mashed potatoes</i>	<b>19,40</b>
<b><u>Dessert</u></b>	
1 Tasse Espresso mit 02 Pralinen der Confiserie Storath	<b>5,50</b>
2 Stk. Apfelküchla mit Vanillesauce <sup>1,2,4</sup>	<b>6,50</b>
Warmer Schokoladenkuchen <sup>1,2,4</sup> auf Beerenragout	<b>7,50</b>

**Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tageangebote auf der Tafel!**

Für Umbestellungen berechnen wir jeweils 1,50 EUR

Viele Speisen aus unserer Karte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Änderungen vorbehalten

Falls Sie Informationen über den Allergenen Inhaltsstoffe unserer Gerichte wünschen, bitten wir Sie, sich an unser Servicepersonal zu wenden. Wir weisen darauf hin, dass sich die Angaben der Allergene auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten bezieht, d.h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden<sup>1</sup>=mit Farbstoff (auch Beta-Carotin); <sup>2</sup>=Konservierungsstoff; <sup>3</sup>=mit Antioxidationsmittel (auch Zitronensäure); <sup>4</sup>=mit Geschmacksverstärker; <sup>5</sup>=geschwefel